

Liebe Gäste!

Wir versuchen in unserer kleinen Gutswirtschaft nachhaltig und regional zu arbeiten. Daher möchten wir Ihnen *unsere Partner* vorstellen:

- Fleisch und Wurstwaren beziehen wir von der *Metzgerei Walter Schmitt* aus Poltersdorf
- Geflügelwaren liefert der *Geflügelhof Andres* aus Mendig
- Obst- so wir es nicht im eigenen Garten haben – erhalten wir vom *Naturhof Scherhag* in Dieblich
- Kartoffeln bringt *Bauer Frießem* aus Naunheim
- Flammkuchen kommen aus der *Flammkuchenbäckerei Wegmann* in Oberotterbach
- Burgerbrötchen beziehen wir von Solomon foodworld
- Hervorragende Brände beziehen wir von unserem Brenner des Vertrauens Michael Borchert aus Ediger.

Unsere *hausgemachten Aufstriche und Saucen* sind eine besondere Leidenschaft. Aus Überzeugung verzichten wir hierbei gänzlich auf die Zugabe von Konservierungsstoffen.

Sollten Sie Fragen zu Allergenen oder sonstigen Inhaltsstoffen haben, zögern Sie bitte nicht uns anzusprechen.

Wir möchten noch darauf aufmerksam machen, dass wir Kartenzahlung ab einem Betrag von 30,- € akzeptieren.

<u>Flammkuchen</u>	BioDinkel	
	BioWeizen <i>Klein</i>	<i>Groß</i>
	28x17cm	35x28cm
<i>Klassik - Speck und Zwiebeln</i>	7,50	12,50 €
<i>Klassik, scharf – Speck, Zwiebeln, Chili</i>	7,50	12,50 €
<i>Veggy – Cherrytomaten, Paprika; Walnuss; Sprossen  Frühlingzwiebeln</i>	9,00	16,00 €
<i>Gorgonzola - Birne, Walnuss </i>	9,50	17,00 €
<i>Ziegenkäse - Zwiebeln, Rosmarin, Honig </i>	9,00	16,00 €
<i>Kartoffel – Cilena & Anneliese – Zwiebeln,  frischer Thymian, Reibekäse, frische Kresse</i>	8,50	14,00 €
<i>Tomate – Mozzarella, Basilikum </i>	7,50	13,50 €
<i>Hähnchenbrust – Ananas, Curry</i>	9,00	16,00 €
<i>Spinat – Feta, Pinienkerne, Knoblauch </i>	8,50	14,50 €
<i>Shrimps - Zwiebeln, Tomatenspalten, Rucola, Feta, Oliven </i>	9,50	16,00 €
<i>Route 66 - Rinderhack, Tomaten, Gewürzgurken, Röstzwiebeln, Burgersauce</i>	10,50	18,00 €
<i>Bacon – Champignons, Frühlingzwiebeln, Bacon Feldsalat, Honig-Senfsoße </i>	9,00	16,00 €

Flammkuchen:

Wir beziehen die Böden für unsere selbst belegten Flammkuchen aus einer kleinen Flammkuchenbäckerei, welche die Böden aus Bio-Weizenmehl oder Dinkelmehl herstellt. Die Böden werden alle frisch belegt und im Steinofen gebacken.

Sie möchten eine vegane Variante? 

Sprechen Sie uns an, wir machen Ihnen gerne Vorschläge!

BURGER – handgemacht!

mit selbstgemachter Coleslaw

Klassisch 15,50 €

Patty, Tomate, Gurke,
Zwiebel, Salat,
scharfe Tomatencurrysoße,
Salsa

Cheese 17,50 €

Patty, Tomate, Gurke, Cheddar,
Zwiebel, Salat,
scharfe Tomatencurrysoße,
Salsa

Mosel 18,50 €

Patty, Tomate, Gurke,
Rote Beete, Honig,
Ziegenkäse, Zwiebeln, Salat,
Chutney der Saison,
Rote Beete Ketchup

Schuwwel 17,00 €

Patty, Zwiebel, Tomate,
Gurke, Birne, Camembert, Salat,
Chutney nach Saison,
Rote Beete Ketchup

Surf & Turf 19,50 €

Patty, Riesengarnelen,
Cheddar,
Salat, Tomate, Gurke,
Chutney der Saison, Salsa

Burger Bowl 17,50 €

Patty, Tomate,
Salat, Gurke, Zwiebeln,
Kartoffelspalten
Harissamayonaise

Wählen Sie ihr Patty:

Reines Rindfleisch – 100% Rindfleisch aus regionaler Aufzucht/Eifel

Geflügel – Huhn u. Pute aus regionaler Aufzucht /Eifel

Veggy – 100% auf pflanzlicher Basis, von der Chefin hausgemacht


Wahlweise dazu:

Kartoffelspalten mit Schmandsauce 3,50 €

Beilagen Salat 6,50 €

 = vegetarisch

 = vegetarisch möglich

 = vegan

Moselländisch

<i>Ellenzer Wurstsalat ; Fleischwurst; Essig; Weißwein;</i>	12,50 €
<i>Im Ofen gebackener Schafskäse mit Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Knoblauch in Olivenöl 🌿</i>	13,50 €
<i>Moselländischer Debbekooche mit Apfelmus (Kartoffelkuchen gefüllt mit Mettwurst)</i>	13,50 €
<i>Moselländischer Debbekooche Vegetarisch mit Apfelmus 🌿 (Kartoffelkuchen gefüllt mit Champignons, Lauch, Möhren; Zucchini)</i>	13,00 €
<i>Schweine-Grillsteak mit Rosmarinkartoffeln, geschmorte Zwiebeln hausgemachte Salsa, Salat</i>	21,50 €
<i>Hähnchenbrustfilet auf Kartoffelgemüsebett aus dem Ofen, Frischkäsecreme und Salat</i>	23,00 €
<i>Gebackener Blumenkohl mit Erdnussmantel auf Salatbett Und Tofubulette 🌿</i>	19,50 €

wahlweise dazu:

<i>Beilagen Salat</i>	6,50 €
<i>Portion Coleslaw</i>	3,50 €

Salat

Großer Salatteller:

Schloat

Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Champignons, Paprika, Zwiebeln,
Ei, Mozzarella 🌱 Dressing nach Wahl

12,50 €

Kostbar:

mit Rucola, Honig, geb. Ziegenkäse, Walnüsse, Tomaten, Basilikum,

Oliven 🌱 Dressing nach Wahl

15,- €

Mausohr:

mit Feldsalat, Tomaten, Paprika, Walnüsse, Apfel, Minze 🌱

Dressing n. Wahl

13,50 €

Veggy:

Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Karotten; Apfel; Champignons, Zwiebeln,
Avocado, Sprossen, 🌱 Dressing nach Wahl

14,50 €

Unsere Dressings



Hausdressing 🌱

Himbeer-Limettendressing 🌱

Balsamico Dressing 🌱

Nach dem Essen

Dessert

Schokoküchlein warm, mit heißen Kirchen und Sahne 	8,50 €
Flammkuchen Apfel, Rosinen, Mandelblättchen 	klein 6,50 €
Weincreme	6,50 €

Heiße Getränke

Kaffee	2,50 €
Espresso	2,50 €
Dopp. Espresso	4,50 €
Tee (schwarz, Kräuter, Früchte)	2,50 €
Cappuccino	2,80 €
Latte Macchiato	3,50 €
Milchkaffee	3,20 €
Schokolade	3,50 €



KostBAR

... natürlich Mosel!

Unsere Qualitätsweine

Glas 0,2 l | Flasche

Trocken

1)	2022er	Schneider Riesling	1Ltr.Fl.	4,50€	16,50€
2)	2019er	Riesling 83° – natürlich Mosel	🌿	5,50€	17,50€
3)	2022er	Grauburgunder		7,00€	18,50€
4)	2018er	David – Premium Riesling	🌿	5,50€	17,50€
5)	2023er	Alte Rebe–Riesling Spätlese Steillage		7,00€	18,50€

Halbtrocken

6)	2023er	Schneider Riesling	1Ltr.Fl.	4,50€	16,50€
7)	2022er	Rivaner		6,00€	17,50€
8)	2023er	Riesling Spätlese feinherb		6,50€	18,00€
9)	2021er	Spätburgunder Weißherbst		6,50€	18,00€
10)	2022er	Weißburgunder (Pinot Blanc)		6,50€	18,00€

Lieblich

11)	2022er	Schneider Riesling	1Ltr.Fl.	4,50€	16,50€
12)	2023er	Riesling Spätlese süß		6,50€	18,00€
13)	2021er	Bacchus & Optima süß		6,00€	17,50€
15)	2021er	Auriga – Premium Riesling fruchtsüß		8,00€	23,50€

Rotwein

16)	2021er	Dornfelder	trocken	6,50€	18,00€
17)	2021er	Dornfelder	halbtrocken	6,50€	18,00€

Secco und Winzersekt

Der Secco ist zur Zeit leider aus getrunken.

20)	2021er	Riesling Winzersekt trad. Flaschengärung		5,00€ \ 0,1l	25,00€
-----	--------	--	--	--------------	--------

*🌿 Vegane Weine werden sowohl beim Anbau, Düngung sowie im Kelter mit rein pflanzlichen Mitteln behandelt und verarbeitet.

🌿 = vegetarisch

🌿 = vegetarisch möglich

🌿 = vegan

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Apfelsaft aus eigenem Anbau /Schorle	0,2 l	3,00 €
	0,5 l	5,50 €
Traubensaft aus eigenem Anbau/Schorle	0,2 l	3,50 €
	0,5 l	6,00 €
Mineralwasser Gerolsteiner medium/still	0,5 l	4,00 €
Tafelwasser von uns für Sie ionisiert und gefiltert	0,5 l	2,00 €
Gerolsteiner Limonade (Orange-Passionsfrucht)	0,33 l	3,00 €

Ganz bewusst führen wir **KEINE** Fanta, Sprite oder Cola!!

Bier (nur diese Auswahl – schließlich sind wir ein Weingut 😊)

Bitburger Pils	Flasche	0,33 l	3,50 €	
Bitburger Radler	Flasche	0,33 l	3,50 €	
Benediktiner Weizen	Flasche	0,33 l	3,80 €	
Benediktiner Weizen	alkoholfrei	Flasche	0,33 l	3,80 €

Longdrink

Gin Tonic

Mosel Gin aus der Region, Tonic, Limette, Eis

7,50 €

Kir Moselle

Secco, geeiste Himbeere, Weinbergpfirsichlikör

6,50 €

Aperol Spritz

Secco, Aperol, Orangenscheibe, Eis

6,50 €

Hugo

Secco, frische Minze, Holunderblütenlikör

6,50 €

Lillet

Secco, Wildberry Soda, Lillet, geeiste Himbeeren

6,50 €

Brände und Liköre

Glas 0,2 cl

Tresterbrand

2,50 €

Hefe Brand

2,50 €

Obstler oder Zwetsche

3,00 €

„Willi`s Bügeleisen“ Walnuss Magenbitter nach Hausrezept

3,50 €

Marc vom Riesling 40 % Vol

(Im Barrique Fass gereifter Edelbrand)

4,00 €

Alte Marille

4,00 €

Alte Williamsbirne

4,00 €

Quitten Edelbrand

Aus Früchten aus unserem eigenen Anbau

4,00 €

Brand vom Roten Weinbergpfirsich


4,00 €

Roter Weinbergpfirsich Likör 18% Vol

2,50 €

 = vegetarisch

 = vegetarisch möglich

 = vegan